



**Gasthaus
Brünig
Kulm**

Essen und Trinken

Regionalität, Qualität und Nachhaltigkeit liegen uns sehr am Herzen!

Deswegen kaufen wir unsere Grundprodukte – wann immer möglich – regional ein, bei Lieferanten, die wir persönlich kennen.

Unser Gemüse kommt vorwiegend aus dem **Seeland**. Unser Käse wird von **Hedy Ming in Lungern** produziert oder kommt aus der **Molki Meiringen**, genauso wie unsere Glacé und der Joghurt. Das meiste Fleisch beziehen wir von **nachhaltigen Schweizer Produzenten**. Die Eier kommen aus dem **Haslital**. Das feine Brot wird in **Meiringen** gebacken und unseren Fisch kaufen wir bei innovativen Schweizer Produzenten **aus Frutigen, dem Wallis oder aus Lostallo Graubünden**.

Mit diesen wunderbaren Produkten kochen wir von Grund auf frisch. So wie sich das gehört, wenn gutes Essen, Berufsstolz und die Zufriedenheit der Gäste im Vordergrund stehen.

Schön dass Sie bei uns sind,

Miriam Gimmel & Antonino Palermo & das Brünig-Team



Kalte Küche

Hobelkäseteller 🌿 17.50
Käse von der Engstlenalp

Regionale Käseauswahl 🌿 19.50
Käse von Hedy Ming, Lungern

Brünigteller 24.50
Trockenfleisch, Speck, Salami und geräucherte Wurst
aus dem Haslital, Parma-Schinken, gekochter Schinken,
Hobelkäse von der Engstlenalp

Wurst-Käse-Salat 18.50

Fuschtbrot / Sandwich
Ruchbrot belegt mit gekochtem Schinken oder Käse oder Salami
oder gemischt (2 Sorten) 8.50
9.50

Salat

Alle Salate werden mit unserer hausgemachten Sauce serviert.

Kleiner Brünig-Salat 🌿 8.50
Saisonsalat mit Ei und Brotcroûtons

Kleiner gemischter Salat 🌿 10.50

Grosser gemischter Salat 🌿 15.50

Suppe

Leichte Kräutersuppe 🌿 8.50
mit Sour Cream und Croûtons

Klare Rindsbrühe 8.50
mit hausgemachten Flädli

Urchiges aus der Schweizer Küche

| | |
|---|--------------|
| Rösti mit Käse überbacken 🌿 | 19.50 |
| Rösti mit Speck und Spiegelei | 21.50 |
| Käseschnitte à la Nino mit Rohschinken, Tomaten und Raclette Käse | 22.50 |
| Käseschnitte Brünig mit gekochtem Schinken, Tomaten und Raclette Käse | 19.00 |
| Äplermagronen 🌿 mit Röstzwiebeln und Apfelmus | 19.50 |

Flammkuchen

| | |
|---|--------------|
| Der Klassiker – mit Speck und Zwiebeln | 19.50 |
| Der Italiener – mit Parmaschinken und Rucola | 22.50 |
| Der Vegetarier – mit Bergkäse und Tomaten 🌿 | 19.00 |

Fisch

| | |
|--|--------------|
| Filet vom Schweizer Lachs «Swiss Alpine» aus Graubünden Gebratenes Lachsfilet an Kräutersauce, Zitronenspaghetti und Saisongemüse | 36.50 |
| Gebratene Eglifilets mit leichter Kräuterkruste mit Reis, Salsa Verde und Saisongemüse | 34.00 |
| Fischknusperli vom Zander mit gemischtem Salat und Tartarsauce | 25.50 |

Fleisch

| | |
|---|--------------|
| Cordon Bleu | 33.50 |
| Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler Pommes Frites und Saisongemüse | |
| Paniertes Schnitzel | 26.50 |
| Schnitzel vom Schwein, Pommes Frites und Saisongemüse | |
| Rindsentrecôte | 38.50 |
| Wahlweise Pommes Frites oder Reis Saisongemüse und Kräuterbutter | |
| Kulm Burger Deluxe | 24.50 |
| Hausgemachter Rindfleischburger, Pommes Frites und Coleslaw | |
| mit Käse | + 1.50 |
| mit Speck | + 1.50 |
| mit Spiegelei | + 1.50 |
| Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art | 35.50 |
| Rösti und Champignonrahmsauce | |
| Kalbsleberli mit Rösti | 32.50 |
| Geschnetzelte Kalbsleber von der Metzgerei Abplanalp | |
| Brünig-Bratwurst vom Metzger Abplanalp | 23.50 |
| Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce, Rösti | |
| Hausgemachter Hackbraten | 25.50 |
| Kartoffelstock mit Seeli, Gemüse und Rotwein-Jus | |
| Pouletflügeli | 17.50 |
| Pommes Frites und Haussauce | |
| Aufpreis für Süsskartoffel Frites (statt Pommes Frites) | 2.00 |

Deklaration Fleisch

Geflügel, Rind, Schwein, Kalb - Schweiz

Rindsentrecôte - Paraguay

Parmaschinken - Italien

Kalbsleber - Metzgerei Abplanalp, Meiringen

Pasta und Co.

| | |
|---|---------------|
| Spaghetti Bolognese | 19.50 |
| mit hausgemachter Bolognese-Sauce | |
| Spaghetti Napoli 🌿 | 17.50 |
| mit hausgemachter Tomaten-Sauce und Basilikum | |
| Hausgemachte Gemüse-Lasagne 🌿 | 20.50 |
| Auberginen, Peperoni, Tomaten, Zucchini, mit Käse überbacken | |
| Gemüse-Variation 🌿 | 20.50 |
| mit Rösti und pochiertem Ei | |
| Portion Pommes Frites 🌿 | 7.50 |
| Portion Süsskartoffel Frites 🌿 | 9.50 |
| Kulm Burger Vegan 🌸 | 24.50 |
| Hausgemachter Burger mit Kichererbsen und mediterranem Gemüse, Pommes Frites und Coleslaw | |
| mit Käse | + 1.50 |
| mit Spiegelei | + 1.50 |
| mit Süsskartoffel Frites statt Pommes frites | + 2.00 |



Dessert

Apfelstrudel 11.50
hausgemacht, mit Vanillesauce und Rahm

Brünig Meringues

- mit Glacé und Rahm 11.50
- mit Rahm 9.00

Hausgemachte Kuchen

- Schokokuchen 6.50
- Früchte-Wähe 7.50

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über unser tagesaktuelles Kuchenangebot.

+ Portion Rahm 1.50

Coupe Dänemark 10.50
Vanilleglacé mit heisser Schokoladensauce und Rahm

Eiskaffee 10.50

Coupe Hot Berry 10.50
Vanilleglacé mit heissen Beeren und Rahm

Frappé – Aroma nach Wahl 8.00
Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere

Glacé und Sorbet pro Kugel 3.50
Vanille, Schokolade, Café, Erdbeere,
Zwetschgensorbet, Zitronensorbet

+ Portion Rahm 1.50

Chäsi-Glacé Meiringen 6.00
Im Chübeli serviert - wählen Sie aus den folgenden Aromen:
Stracciatella – Pistache – Baileys – Weisse Schoggi

Allergien oder Intoleranzen? Unsere Mitarbeiter geben Ihnen auf Anfrage gerne Auskunft zu unseren Gerichten.

Getränke und Weine



Kalte Getränke

Mineralwasser – Süssgetränke

| | | |
|----------------------------------|-------|------|
| Knutwiler mit / ohne Kohlensäure | 33cl | 4.80 |
| Knutwiler mit / ohne Kohlensäure | 50cl | 6.20 |
| Coca Cola / Coca Cola Zero | 33cl | 4.80 |
| Rivella rot / blau | 33cl | 4.80 |
| Fanta / Apfelsaft / Apfelschorle | 33cl | 4.80 |
| Beckenrieder Orangenmost | 49cl | 6.00 |
| Brünig Wasser | Glas | 2.50 |
| | 50cl | 3.50 |
| | 100cl | 6.00 |

Liter

| | | |
|----------------------------------|-------|-------|
| Coca Cola / Rivella rot | 100cl | 10.00 |
| Knutwiler mit / ohne Kohlensäure | 100cl | 10.00 |

| | | |
|-----------------------------|------|------|
| Hausgemachter Brünig Eistee | 30cl | 4.80 |
| Hausgemachter Brünig Eistee | 50cl | 5.90 |
| Orangensaft | 30cl | 4.80 |
| Thomas Henry Tonic Water | 20cl | 4.80 |
| Thomas Henry Bitter Lemon | 20cl | 4.80 |
| Thomas Henry Ginger Ale | 20cl | 4.80 |

Most

| | | |
|---------------------------------------|------|------|
| Beckenrieder Most klar, mit Alkohol | 49cl | 6.50 |
| Schützengold saurer Most, alkoholfrei | 49cl | 6.50 |

Bier – Offenausschank

| | | |
|---------------------------|------|------|
| Eichhof Lager und Panaché | 20cl | 4.30 |
| Eichhof Lager und Panaché | 30cl | 5.00 |
| Eichhof Lager und Panaché | 50cl | 6.50 |

Bier – Flaschen

| | | |
|--------------------------------|------|------|
| Eichhof Hubertus (dunkel) | 33cl | 5.20 |
| Eichhof alkoholfrei | 33cl | 5.20 |
| Erdinger Weissbier | 50cl | 7.50 |
| Erdinger Weissbier alkoholfrei | 50cl | 7.70 |

Warme Getränke

Kaffee

| | |
|--|------|
| Kaffee / Espresso / Schale / Ristretto | 4.60 |
| Doppelter Espresso | 6.00 |
| Cappuccino | 5.60 |
| Latte Macchiato | 6.00 |
| Kaffee Schnaps – Kräuter, Träsch, Zwetschgen | 5.50 |
| Kaffee Schümli Pflümli | 7.00 |
| Kaffee Coretto mit Grappa | 7.00 |

Tee

| | |
|---|------|
| Brünig Tee - Bio Kräutertee aus Buochs, Nidwalden | 4.50 |
| Holdrio | 5.50 |
| Münzente-Zwetschgen | 5.50 |

Tee von Länggass-Tee Bern

| | |
|--|------|
| Schwarztee Assam Halmari | 4.80 |
| Rooibos Bourbon | 4.80 |
| Sencha Yamato Grüntee | 4.80 |
| Berner Rose mit Früchten / Kräutern / Blüten | 4.80 |
| Edelweiss-Tee mit Kräutern / Blüten | 4.80 |
| Pfefferminze Menthe du Maroc | 4.80 |
| Verveine / Eisenkraut-Tee | 4.80 |

Milchgetränke

| | | |
|---------------------------------------|------|------|
| Schokolade / Ovomaltine - kalt / warm | 20cl | 4.50 |
|---------------------------------------|------|------|



Zum Apéro

| | | |
|--------------------------------|------|------|
| Campari – 25% | 4cl | 7.00 |
| Cynar – 16.5% | 4cl | 7.00 |
| San Pellegrino Bitter | 10cl | 5.00 |
| Orangensaft Zusatz | | 2.00 |
| Martini Bianco / Rosso – 14.4% | 4cl | 7.00 |
| Gespritzter Weisswein | 20cl | 7.50 |
| Aperol Spritz | 20cl | 9.50 |
| Hugo | 20cl | 9.50 |
| Brünig Spritz | 20cl | 9.50 |
| Brünig Drive alkoholfrei | 20cl | 8.00 |

Spirituosen

Liköre / Bitter

| | | |
|--|-----|------|
| Bailey's Original Irish Cream – 17% | 4cl | 7.50 |
| Nusswasser / M. & S. Gut / Ennetmoos – 21% | 4cl | 6.00 |
| Appenzeller – 29% | 4cl | 6.00 |

Whisky

| | | |
|-------------------------------|-----|-------|
| Glendronach 12 Jahre – 43% | 4cl | 15.50 |
| Aberlour 12 Jahre – 40% | 4cl | 14.00 |
| Glenfiddich Single Malt – 40% | 4cl | 14.00 |

Gin / Vodka

| | | |
|---------------------|-----|-------|
| Gin Tonic – 37.5% | | 10.00 |
| Vodka Xellent – 40% | 4cl | 8.50 |

Grappa / Cognac

| | | |
|----------------------------------|-----|------|
| Grappa Amarone, Paesanella – 41% | 2cl | 9.50 |
| Grappa Moscato, Paesanella – 41% | 2cl | 8.50 |
| Hennessy VS – 40% | 2cl | 9.50 |

Klare Brände – Willisauer / Pilatus

| | | |
|--|-----|------|
| Williams – 37.5% / Kirsch – 37.5% / Kräuter – 37.5% | 4cl | 5.50 |
| Pflümüli – 37.5% / Zwetschgen – 40% / Kernobst – 37.5% | | |

Spezialitäten – Landtwing

| | | |
|---------------------|-----|------|
| Vieille Poire – 41% | 4cl | 8.50 |
| Vieille Prune – 41% | 4cl | 8.50 |

Unsere Weine im Offenausschank

Schaumwein

Prosecco DOC

Extra Dry De Simoni / Treviso / Italien 10cl 7.00

Weisswein

Féchy „Les Razettes“

Chasselas 10cl 5.60
Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz

Cuvée Blanche de l'Abbaye

Humagne blanche / Viognier / Pinot Gris / Muscat 10cl 6.60
Conviva / Wallis / Schweiz

Roséwein

Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC

Pinot Noir 10cl 7.30
Château d'Auvernier / Neuenburg / Schweiz

Rotwein

Cornalin «Administrateurs» du Valais AOC

Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz 10cl 7.70

Maienfelder Pinot Noir AOC

Zanolari / Graubünden / Schweiz 10cl 6.80

Vigne Monache IGT

Primitivo 10 cl 6.00
Azienda Agricola Vigne Monache / Apulien / Italien

Schaumwein

| | | |
|--|--------------|---------------|
| Apfelperle M. & S. Gut / Ennetmoos / Schweiz | 75cl | 49.00 |
| Prosecco DOC Extra Dry De Simoni / Treviso / Italien | 75cl 10cl | 49.00 7.00 |

Weisswein

Schweiz

| | | |
|--|--------------|---------------|
| Féchy „Les Razettes“ Chasselas Hammel / La Côte / Waadt / Schweiz | 75cl 10cl | 39.00 5.60 |
| Cuvée Blanche de l'Abbaye Humagne blanche / Viognier / Pinot Gris / Muscat Conviva / Wallis / Schweiz | 75cl 10cl | 46.00 6.60 |
| Heida Les Perlines AOC Maison Gilliard / Wallis / Schweiz | 75cl | 53.00 |
| Bianco di Merlot Chiar di Luna DOC Angelo Delea / Tessin / Schweiz | 75cl | 48.00 |

Italien

| | | |
|--|------|-------|
| K White, Dolomiti IGT Chardonnay / Pinot bianco / Sauvignon blanc Kellerei Kaltern / Südtirol / Italien | 75cl | 51.00 |
|--|------|-------|

Österreich

| | | |
|---|------|-------|
| Small Hill White Sauvignon blanc / Riesling / Muscadet Leo Hillinger / Burgenland / Österreich | 75cl | 44.00 |
|---|------|-------|

Roséwein

| | | |
|---|------|-------|
| Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC | 75cl | 52.00 |
| Pinot Noir | 10cl | 7.30 |
| Château d'Auvernier / Neuenburg / Schweiz | | |

Rotwein

Schweiz

| | | |
|---|------|-------|
| Cornalin «Administrateurs» du Valais AOC | 75cl | 54.00 |
| Cave St-Pierre / Wallis / Schweiz | 10cl | 7.70 |

| | | |
|-----------------------------------|------|-------|
| Maienfelder Pinot Noir AOC | 75cl | 48.00 |
| Zanolari / Graubünden / Schweiz | 10cl | 6.80 |

| | | |
|---------------------------------|------|-------|
| Beatrice, Ticino DOC | 75cl | 48.00 |
| Merlot | | |
| Cormano Vini / Tessin / Schweiz | | |

| | | |
|--|------|-------|
| Quattromani Ticino DOC | 75cl | 89.00 |
| Merlot | | |
| Delea / Brivio / Tamborini / Gialdi / Tessin / Schweiz | | |

Frankreich

| | | |
|--|-------|-------|
| Côtes du Rhône "Le Rêveur" AOP | 75 cl | 45.00 |
| Grenache / Syrah | | |
| Guillaume Gonnet / Côtes du Rhône / Frankreich | | |

| | | |
|--|------|-------|
| Le Vignon Domaine Lafage AOC | 75cl | 85.00 |
| Carignan / Syrah | | |
| Côtes du Roussillon / Languedoc / Frankreich | | |

| | | |
|--|------|-------|
| Nectar de Bertrands AOC Blaye Côtes de Bordeaux | 75cl | 62.00 |
| Merlot / Cabernet Sauvignon | | |
| Château les Bertrands / Bordeaux / Frankreich | | |

Österreich

| | | |
|---|------|-------|
| Cuvée Franz Pöckl | 75cl | 53.00 |
| Merlot / Cabernet Sauvignon | | |
| Weingut Pöckl / Burgenland / Österreich | | |

Italien

| | | |
|--|-------|-------|
| Vigne Monache IGT | 75cl | 42.00 |
| Primitivo | 10 cl | 6.00 |
| Azienda Agricola Vigne Monache / Apulien / Italien | | |

| | | |
|-------------------------------------|------|-------|
| Barbera d'Alba DOC | 75cl | 51.00 |
| Barbera | | |
| Enrico Serafino / Piemont / Italien | | |

| | | |
|--------------------------------------|------|-------|
| Chianti Classico DOCG | 75cl | 55.00 |
| Sangiovese / Merlot | | |
| Tenuta di Arceno / Toskana / Italien | | |

| | | |
|---|------|-------|
| Il Bruciato Bolgheri DOC Antinori | 75cl | 56.00 |
| Cabernet Sauvignon / Merlot / Syrah | | |
| Tenuta Guado al Tasso / Toskana / Italien | | |

| | | |
|---|------|-------|
| Terra di Monteverro IGT | 75cl | 79.00 |
| Cabernet Sauvignon / Cabernet Franc / Merlot / Petit Verdot | | |
| Monteverro / Toskana / Italien | | |

Spanien

| | | |
|--|------|-------|
| L'Heravi Crianza | 75cl | 51.00 |
| Garnatxa, Samsó aus biologischem Anbau | | |
| Vinyes d'en Gabriel / Montsant / Spanien | | |

